

# Rüben-Rösti mit Apfelkompott, Mayonnaise, Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für die Rösti:**

1 mittelgroße Möhre	1 mittelgroße Pastinake	1 mittelgroße Petersilienwurzel
2 Eier, Größe M	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Kurkuma
4-5 EL Speisestärke	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Apfelkompott:**

2 mittelgroße Äpfel	1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin
1 Msp. Ceylon-Zimt	1 EL Zucker	

**Für die Mayonnaise:**

2 TL gerieb. Meerrettich,	1 Zitrone	40 ml Milch
1 TL mittelscharfer Senf	80 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Feldsalat:**

50 g Feldsalat	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Rapshonig
10 ml Apfelessig	20 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Rösti:**

Die Möhre, Pastinake und Petersilienwurzel putzen und in drei separate Schalen raspeln. Jeweils 1-2 Esslöffel Speisestärke dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geraspelte Möhre zusätzlich mit Paprikapulver würzen, die Pastinake mit Kurkuma. Eier verquirlen und auf die drei Schalen aufteilen und jeweils gut vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Möhren-Rösti, Pastinaken-Rösti und Petersilienwurzel-Rösti portionieren und in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen und servieren.

**Für das Apfelkompott:**

Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. 50-80 ml Wasser in einen Topf geben und die Apfelstücke mit Zucker aufkochen lassen. Zitronensaft, Zimt und Rosmarin hinzugeben und bei leichter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend Rosmarin entfernen und Kompott mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen.

**Für die Meerrettich-Mayonnaise:**

Meerrettich mit Senf, Salz, Pfeffer, ca. ein Esslöffel Öl und Milch mit einem Stabmixer aufschäumen. Weiter mixen und langsam das restliche Öl zugießen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und die Mayonnaise mit ca. 2 Teelöffel Zitronensaft abschmecken.

**Für den Feldsalat:**

Feldsalat putzen. Senf, Honig, Apfelessig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Oelker am 12. Januar 2021